

京地どり研究会の開催

3月13日に京都市で京地どり生産・流通推進協議会の主催により「京地どり研究会」が開催され、生産者、流通業者、飲食店関係者、調理系列がある高校など46名が参加しました。

司厨士協会京都府本部の指導を受けた高校生の作成した京地どり料理を試食した後、それぞれの立場での意見交換を行いました。
また、農研機構研究員の食味の科学的アプローチに関する講演を聞き、食味のPRに関する知見を深めました。

今回の研究会では、それぞれの生産者がこだわりを持ち生産している京地どりが流通業者や飲食店関係者にどのように評価されているかや流通上の課題等を聞くことができました。当センターは、生産者部会の事務局として、今後の京地どり生産振興にそれらの意見を生かしていきます。



司厨士協会指導による試食用料理の作成



農研機構による鶏肉のおいしさに関する講演